

El Farro

En Monterosso desde hace más de 100 años se cultiva la variedad de farro más antigua y noble: la *Dicoccum Triticum*, conocido como "Farro de la Marche", que es un ingrediente esencial de la dieta mediterránea. Aquí fue la variedad patentada "Monterosso Select", el mejor para la producción de la pasta, por su grano duro.

El farro es una planta robusta y sus hojas reprimen todas las malezas y es resistente a las enfermedades. Esta semilla de invierno no requiere el uso de sustancias químicas, proporcionando garantías para el consumidor, como una planta criada biológicamente en la naturaleza. La transformación del farro en harina se lleva a cabo con la piedra de moler, y gracias a las bajas temperaturas, sigue manteniendo inalteradas las cualidades nutritivas de la harina.